



SÄ¼nde pur: Stout-Schoko-Cheesecake mit Keksboden

## Description

MÄ¼gt Ihr [Cheesecake](#)? MÄ¼gt Ihr [Schokolade](#)? Na klar, sonst wÄ¼ret Ihr nicht treue Schokohimmel-Leser! Öÿ~€Â Vielleicht mÄ¼gt Ihr ja auch dunkles Bier... und diese leicht malzige Note davon in sÄ¼Äÿem Kuchen. Dann ist das Euer neues Lieblingsrezept: Stout-Schoko-Cheesecake mit leckerem Keksboden. Schokoladig, cremig, SÄ¼nde pur. Im Schokohimmel perfekt aufgehoben Öÿ™, . Das Rezept habe ich bei [allrecipes](#) gefunden. Im Original wurde das irische Guinness benutzt.



Schoko-Cheesecake



Keksboden für Schoko-Cheesecake



### Stout-Schoko-Cheesecake

Recipe Type: Kuchen, Cheesecake

Author: Schokohimmel

... ein schönhaft cremiger Schoko-Cheesecake

#### Ingredients

- Für den Boden: 120 g Butterkekse, zerbröckelt
- 60 g geschmolzene Butter
- 2 EL Zucker
- 1/4 TL Back-Kakao
- Für die Füllung: 700 g Doppelrahm-Frischkäse, Zimmertemperatur
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 225 g dunkle Schokolade (meine: 73 % Kakaoanteil)
- 2 EL Milch
- 230 ml saure Sahne

• ein Prise Salz

**Cheesecake mit dunklem Bier (Stout), z.B. Guinness (ich: Dragonheart)**

- gemahlene Vanille nach Geschmack

#### Instructions

1. Backofen auf 175°C vorheizen und eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Zerbröckelte Butterkekse, Butter, Zucker und Kakao gut vermischen und auf dem Boden der Springform festdrücken. Das ist Euer Keksboden.
3. Für die Füllung Frischkäse in einer Schüssel bei niedriger Geschwindigkeit glatt rühren. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und unterrühren. Dann die Eier nacheinander unterrühren. Alles zu einer glatten Masse rühren.
4. Dunkle Schokolade grob brechen und zusammen mit der Milch vorsichtig schmelzen, entweder in der Mikrowelle oder im Wasserbad. Schokolade unter den Frischkäse-Mix rühren.

5. Saure Sahne, Salz, Bier und Vanille untermengen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die (recht flüssige) Mischung auf den Keksboden gießen und den Cheesecake im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.
6. Dann den Ofen ausschalten und den Schokotraum weitere 45 Minuten im warmen Ofen stehen lassen, dabei die Ofentür angelehnt lassen. Ich habe einfach einen Holzlöffel eingeklemmt.
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen stellen, bzw. am besten über Nacht.

Bämmmm. Der Schoko-Cheesecake war absolut perfekt, als er aus dem Ofen kam: keine Risse in der Oberfläche, nichts. Beim Schneiden hat er dann etwas gelitten – Ihr seht es an den Fotos. Das hat dem fantastischen Geschmack keinen Abbruch getan. Ohne Ende cremig, eine Schokobombe, ganz leicht malzig durch das Bier und dadurch das gewisse Extra: Ihr merkt, ich mochte ihn sehr ö€ . Also: Er schmeckt schon anders als [normaler Käsekuchen](#), aber dennoch nicht direkt nach Bier.

Noch mehr Bier im Kuchen gefällig? Dann probiert mal den [Guinness-Schoko-Kuchen](#) oder die [Altbier-Torte](#).

Lasst es Euch schmecken!

### Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

### Tags

1. Bier
2. Butterkeks
3. Cheesecake
4. Doppelrahmfrischkäse
5. Frischkäse
6. Guinness
7. Kakao
8. Käsekuchen
9. Keksboden
10. saure Sahne
11. Schokolade
12. Schokoladenkuchen
13. Stout
14. Vanille

### Date Created

5. März 2016

### Author

schokohimmel

default watermark